

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara	Dipartimento di Sanità Pubblica Unità Operativa Attività Veterinarie	
	Istruzione Operativa di Unità Operativa	
	Il controllo ufficiale presso impianti di magazzinaggio di sottoprodotti di origine animale e derivati	
Redazione	Cognome/Nome	Funzione
	Angela Soriani Silvia Scaioli	Responsabile MO Igiene Produzioni Animali Dirigente Veterinario IAPZ

1. Oggetto

La presente istruzione regola le modalità di esecuzione dei controlli ufficiali svolti dai Veterinari Ufficiali e dai Tecnici della Prevenzione, presso gli impianti che immagazzinano sottoprodotti di origine animale e derivati, per una successiva trasformazione o smaltimento. L'attività viene effettuata nell'ambito dei piani di controllo ufficiale previsti dalle norme in materia di sicurezza alimentare e igiene ambientale.

2. Scopo/obiettivo

Assicurare un'esecuzione omogenea sul territorio provinciale, ripetibile da parte di tutti gli operatori e trasparente nel processo che la governa, delle attività di controllo ufficiale presso le strutture indicate, avendo quali priorità:

- garantire l'aderenza del comportamento alle linee guida di tipo tecnico - specialistico definite da norme europee, nazionali e regionali attraverso prassi operative e modulistica da utilizzare presso le strutture indicate
- assicurare il rispetto della pianificazione degli interventi
- essere tempestivi ed efficaci nell'individuare le non conformità assumendo i provvedimenti appropriati
- garantire la trasparenza del processo di controllo ufficiale a operatori, produttori, cittadini, rappresentanti delle comunità, Azienda USL e Enti esterni aventi titolo.

3. Campo di Applicazione

Le attività di controllo ufficiale svolte presso impianti che immagazzinano sottoprodotti di origine animale e derivati, presenti sul territorio della provincia di Ferrara e individuati nel piano di lavoro annuale dell'UOAV.

4. Documenti di riferimento

4.1 Documenti di origine interna

- Manuale della Qualità UOAV
- Piano di lavoro UOAV
- PUO Programmazione annuale dell'attività
- PUO Attività di controllo ufficiale

4.2 Documenti di origine esterna

- Regolamento (CE) n. 882/2004 del 29/04/2004
- Regolamento (CE) n.1069/2009 del 21/10/2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il Regolamento(CE) n. 1774/2002 e s.m. e i.

- Regolamento (UE) n. 142/2011 del 25/02/2011 recante disposizioni di applicazione del Regolamento (CE) n. 1069/2009 e della Direttiva 97/78/CE e s.m. e i.
- D.Lgs 01/10/2012 n. 186 – Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni di cui al Regolamento (CE) n. 1069/2009 del 21/10/2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il Regolamento(CE) n. 1774/2002 e per la violazione delle disposizioni di cui al Regolamento (UE) n. 142/2011 del 25/02/2011 recante disposizioni di applicazione del Regolamento (CE) n. 1069/2009 e della Direttiva 97/78/CE
- D.G.R. 18/03/2013 n. 274 “Approvazione delle linee guida per l’applicazione del Reg. CE n.1069/2009 del 21/10/2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il Regolamento(CE) n. 1774/2002, oggetto di accordo sancito in data 07/02/2013 in sede di Conferenza unificata”
- Determinazione del Responsabile del Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti della Regione E.R. del 17/04/2013 n. 3992 “Modalità procedurali applicative delle Linee guida per l’applicazione del Reg. CE 1069/2009 ai sensi della DGR 274/2013”
- Nota del Responsabile del Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti della Regione E.R. del 23/09/2013 PG 230709 “Linee guida per l’applicazione del Regolamento (CE) n. 1069/2009. Indicazioni interpretative”

5. Definizioni e sigle

Per le definizioni di carattere generale si rimanda a quanto definito nella PUO Attività di Controllo Ufficiale e alle definizioni specifiche riportate nel Regolamento (CE) 1069/2009 – art. 3 e nel Regolamento (UE) n. 142/2001 – art.2 (Allegato I).Di seguito vengono riportate altre definizioni specifiche:

impianto di magazzinaggio - COLL – impianto presso il quale si effettuano una o più delle seguenti operazioni dopo la raccolta dei SOA: selezione, taglio, refrigerazione, congelamento, salatura, asportazione delle pelli o di materiale specifico a rischio

impianto di magazzinaggio – STORP – impianto di magazzinaggio di SOA dove non si effettua manipolazione dei materiali raccolti

OSS: Operatore del Settore dei Sottoprodotti di origine animale; la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione vigente nell’impresa posta sotto il suo controllo

Rintracciabilità: presenza di sistemi e procedure per individuare gli operatori cui sono stati forniti i SOA o derivati e gli operatori da cui ci si è riforniti (art. 22 – Reg. 1069/2009)

SOA – sottoprodotti di origine animale

UOAV– Unità Operativa Attività Veterinarie

6. Responsabilità

Si rimanda a quanto definito nella PUO Attività di controllo ufficiale per quanto riguarda le responsabilità del controllo.

La responsabilità dell’aggiornamento della istruzione operativa, indipendentemente dalle funzioni coinvolte nello svolgimento delle singole attività, è affidata al Responsabile del MO Igiene delle Produzioni animali, con il supporto di Veterinari IAPZ.

7. Descrizione dell'attività e modalità operative

Si rimanda alle Procedure "Attività di controllo ufficiale"- docweb 1754, "Programmazione annuale dell'attività"- docweb 1782 e al Piano di lavoro annuale per:

- programmazione e attuazione degli interventi di controllo ufficiale previsti dal piano di lavoro annuale "Controllo Ufficiale degli Operatori che esercitano attività di gestione di SOA o loro derivati"
- criteri generali per lo svolgimento dei controlli ufficiali
- criteri di valutazione e gestione non conformità.

La presente IO declina le modalità particolari della esecuzione del controllo ufficiale presso gli OSS in oggetto, attraverso l'utilizzo di check list specificatamente predisposta.

7.5 Debito informativo

Per le parti generali si rimanda a quanto definito nella PUO Attività di controllo ufficiale, paragrafo Registrazione informatica dell'attività.

8. Accessibilità

L'istruzione operativa è disponibile su DocWeb secondo quanto precisato nella PUO "Attività di controllo ufficiale".

9. Parametri di controllo

Si rimanda a quanto definito nella PUO Attività di controllo ufficiale.

10. Allegati

Allegato n. 1	Lista di riscontro per il C.U. presso impianti di magazzinaggio di SOA e derivati
---------------	---

**LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE
PRESSO IMPIANTI DI MAGAZZINAGGIO DI SOTTOPRODOTTI
DI ORIGINE ANIMALE E DERIVATI**

DISTRETTO OVEST

Ufficio di Cento
Via XXV Aprile, 1/b-c 44042 Cento
Tel 051/6838203 Fax 051/6838117

DISTRETTO CENTRO-NORD

Sede di Ferrara
Via Borgo Leoni, 128, 44121 Ferrara
Tel 0532/205770 Fax 0532/202107
 Ufficio di Copparo
Via Roma, 18 - 44034 Copparo
Tel 0532/879062 Fax 0532/879071

DISTRETTO SUD-EST

Ufficio di Migliarino
Via Fiorella, 8, 44027 Migliarino
Tel 0533/649702 Fax 0533/649709
 Ufficio di Portomaggiore
Via E. De Amicis, 22, 44015 Portomaggiore
Tel 0532/817468 Fax 0532/817459

VERBALE n. **ETICHETTA** DEL _____

Impianto di magazzinaggio: materiali categoria 1 materiali categoria 2 materiali categoria 3

RAGIONE SOCIALE (timbro)

Sede Legale: Via _____ C.A.P. _____ Comune _____

Località _____ Telefono _____ Fax _____

e- mail _____

Legale rappresentante Sig. _____ nato a _____ il _____
residente a _____ in Via _____

Sede operativa se diversa dalla sede legale

Via _____ CAP _____ Comune _____

Località _____ Telefono _____ Fax _____

e- mail _____

n. addetti produzione: dipendenti _____ esterni _____

Numero di riconoscimento _____

Responsabile Autocontrollo Sig./Dott. _____ dipendente consulente esterno

RAPPRESENTANTI DELL'IMPRESA PRESENTI AL SOPRALLUOGO

Cognome e Nome _____ Qualifica _____

Cognome e Nome _____ Qualifica _____

MATERIALI UTILIZZATI					
SOA e derivati	Cat.	Provenienza			
		<input type="checkbox"/> Regionale	<input type="checkbox"/> Nazionale	<input type="checkbox"/> Comunitaria	<input type="checkbox"/> Paesi Terzi

TRATTAMENTO DEI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DOPO LA RACCOLTA: SI NO

TRATTAMENTI EFFETTUATI:

- CERNITA TAGLIO REFRIGERAZIONE CONGELAMENTO
 SALATURA O CONSERVAZIONE MEDIANTE ALTRI PROCESSI (indicare _____)
 RIMOZIONE PELLI RIMOZIONE M.S.R. ISPEZIONE POST MORTEM
 PRELIEVO CAMPIONI
 ALTRE OPERAZIONI DI TRATTAMENTO DI S. O. A. EFFETTUATE IN CONFORMITÀ DI OBBLIGHI DELLA NORMATIVA VETERINARIA U.E. _____
 PASTORIZZAZIONE/IGIENIZZAZIONE PER INVIO A BIOGAS/COMPOST SETACCIAMENTO

6.1 REGISTRAZIONE/RICONOSCIMENTO						
6.1.1 NOTIFICA/ATTO DI RICONOSCIMENTO/PLANIMETRIA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
6.1.1.1 - è presente l'originale dell'atto di riconoscimento dell'impianto - è presente la documentazione prevista ai fini dell'ottenimento del riconoscimento - sono presenti planimetria e layout dello stabilimento e corrispondono a quanto riscontrato nel presente sopralluogo - sono correttamente gestite a livello documentale le modifiche/ variazioni apportate nel tempo						

6.2 STRUTTURA E ATTREZZATURE						
6.2.1 CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
6.2.1.1 Gli impianti che <u>producono alimenti per animali da compagnia</u> dispongono di installazioni appropriate per: a) l'immagazzinaggio e il trattamento dei materiali in entrata in condizioni di completa sicurezza b) mantenere le condizioni di Temperatura idonee qualora i SOA e derivati non vengano trasformati entro 24 ore dalla raccolta o alla fine del magazzinaggio in forma refrigerata o congelata c) lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale non utilizzabili; in caso contrario tale materiale viene inviato a un impianto di incenerimento, coincenerimento o trasformazione oppure, nel caso di materiali di categoria 3, a un impianto di produzione di biogas o di compostaggio, alle condizioni previste dalle norme di settore.						
6.2.1.2 Gli impianti sono adeguatamente separati dalla rete viaria pubblica e da altri locali, quali ad es. quelli adibiti alla macellazione, dai quali si può diffondere la contaminazione.						

6.2 STRUTTURA E ATTREZZATURE						
6.2.1 CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
6.2.1.3 La struttura degli impianti garantisce la separazione totale dei materiali di categoria 1 e 2 dai materiali di categoria 3 dal momento del ricevimento fino a quello della spedizione, a meno che ciò non avvenga in un edificio completamente separato.						
6.2.1.4 L'impianto dispone di un luogo coperto per ricevere e spedire i SOA, a meno che questi: <ul style="list-style-type: none"> • non siano scaricati mediante installazioni che impediscono la propagazione di rischi per la salute pubblica e animale, quali tubi chiusi per i sottoprodotti di origine animale liquidi • oppure se i materiali vengono ricevuti/caricati in imballaggi come grandi sacchi (big bag) • oppure se i materiali vengono ricevuti/caricati in contenitori o mezzi di trasporto coperti e a tenuta stagna 						
6.2.1.5 Gli impianti sono costruiti in modo da poter essere facilmente puliti e disinfettati e i pavimenti sono costruiti in modo da facilitare l'evacuazione dei liquidi. Le superfici e le pareti sono realizzate in materiali lavabili e disinfettabili. Vi è assenza di avvallamenti, rotture e fessurazioni e assenza di liquidi stagnanti						
6.2.1.6 L'impianto dispone di adeguate strutture, quali servizi igienici, spogliatoi e lavabi per il personale e, all'occorrenza di uffici che possono essere messi a disposizione del personale che effettua i controlli ufficiali.						
6.2.1.7 Sono presenti, se la tipologia di lavorazioni lo prevede, dispositivi di protezione contro animali nocivi, quali insetti, roditori e uccelli, per prevenirne la presenza.						
6.2.1.8 Se necessario gli impianti devono essere muniti di adeguate installazioni termicamente controllate di capacità sufficiente per mantenere i SOA a temperature appropriate e dotate di sistemi che permettano il controllo e la registrazione di tali temperature.						
6.2.1.9 Sono presenti e idoneamente funzionanti installazioni appropriate per la pulizia e la disinfezione dei contenitori, dei recipienti e dei veicoli utilizzati per il trasporto del materiale non trattato, adeguatamente collocate per evitare contaminazioni e predisposte in modo da assicurare la corretta raccolta dei reflui.						

6.2 STRUTTURE E ATTREZZATURE						
6.2.2 ATTREZZATURE E MACCHINARI	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
6.2.2.1 Se necessario il mantenimento dei SOA e derivati a temperatura controllata sono presenti: 1. dispositivi di registrazione continua dei risultati delle misurazioni della T° 2. adeguato sistema che impedisca il modificarsi della temperatura a valori inadeguati e che segnali gli scostamenti significativi						
6.2.2.2 Le installazioni e le attrezzature utilizzate nell'impianto per la manipolazione/immagazzinaggio di SOA e derivati sono idonee per l'attività che viene svolta e sono mantenute in condizioni igieniche adeguate						
6.2.2.3 Rispondono a criteri di adeguatezza ai fini della prevenzione delle contaminazioni, l'area e i dispositivi di lavaggio per gli autoveicoli, i contenitori e i recipienti che vengono a contatto con i SOA e derivati						

6.2.3 MANUTENZIONE – <u>PROGRAMMA</u>	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
6.2.3.1 Presenza di un programma di manutenzione che evidenzi la pianificazione delle operazioni di manutenzione per il mantenimento in buone condizioni degli impianti e delle attrezzature, inclusa la calibratura e la taratura di tutte le strumentazioni di misurazione ove necessarie a garantire la regolarità delle operazioni condotte.						

6.2.4 MANUTENZIONE – <u>GESTIONE</u>	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
6.2.4.1 Evidenza delle avvenute operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria effettuate nell'impianto, incluso le calibrature e tarature degli strumenti di misurazione ove necessario						
6.2.4.2 Presenza di attrezzature ed impianti regolarmente funzionanti nel rispetto dei parametri previsti dal piano di autocontrollo						

6.3 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE						
6.3.1 PULIZIA E SANIFICAZIONE – <u>PROGRAMMA</u>	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
6.3.1.1 Presenza di istruzioni/procedure per la pulizia e la disinfezione dei contenitori e dei veicoli che trasportano SOA						
6.3.1.2 Presenza di procedure documentate per la programmazione degli interventi di pulizia di tutte le aree dell'impianto.						
6.3.1.3 Presenza di un programma di ispezioni dell'ambiente e delle attrezzature						

6.3.2 PULIZIA E SANIFICAZIONE – <u>GESTIONE</u>	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
6.3.2.1 Le attrezzature e le aree dell'impianto (pertinenze e aree esterne) sono mantenute in condizioni igieniche idonee.						
6.3.2.2 Sono presenti le registrazioni relative agli interventi di pulizia degli ambienti.						
6.3.2.3 I veicoli e/o contenitori che trasportano SOA o derivati vengono sottoposti ad operazioni di pulizia.						

6.4 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA/OPERATIVA - NON APPLICABILE

6.5 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI						
6.5.1 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – <u>PROGRAMMA</u>	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
6.5.1.1 Presenza nel piano di autocontrollo di un programma di verifiche sulla adeguatezza igienica delle lavorazioni e sul personale, commisurato al tipo di attività di gestione dei SOA che vengono svolte nell'impianto.						

6.5.2 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – <u>GESTIONE</u>	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
6.5.2.1 Presenza di personale con adeguati indumenti puliti e, ove necessario, protettivi						

6.5.2 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – <u>GESTIONE</u>	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
6.5.2.2 Il personale dimostra di conoscere e applicare le istruzioni fornite dall'OSS						
6.5.1.3 Se effettuata, la cernita dei sottoprodotti di origine animale viene svolta in modo tale da evitare qualsiasi rischio di propagazione di malattie animali						
6.5.1.4 Durante il magazzinaggio i sottoprodotti di origine animale vengono manipolati e immagazzinati separatamente dalle altre merci e in modo da evitare la propagazione di agenti patogeni						
6.5.1.5 Se necessario, i sottoprodotti di origine animale vengono adeguatamente immagazzinati tra l'altro in condizioni di temperatura adeguate, fino al momento della rispedizione						

6.6 FORMAZIONE DEL PERSONALE						
6.6.1 FORMAZIONE DEL PERSONALE – <u>PROGRAMMA</u>	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
6.6.1.1 Presenza di istruzioni al personale commisurate al tipo di attività di gestione dei SOA che vengono svolte nell'impianto..						

6.7 INFESTANTI						
6.7.1 LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI – PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
6.7.1.1 Presenza di un programma documentato di lotta agli organismi nocivi.						

6.7.2 LOTTA AGLI INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI – GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
6.7.2.1 Lo stato dei luoghi evidenzia una corretta difesa dagli infestanti.						
6.7.2.2 Verifica registrazioni attività svolta.						

6.8 SOTTOPRODOTTI DI O.A., RIFIUTI E APPROVVIGIONAMENTO IDRICO- NON APPLICABILE

6.9 RINTRACCIABILITA' / RITIRO/ RICHIAMO						
6.9.1 LOTTI / RINTRACCIABILITÀ / RITIRO / RICHIAMO - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
6.9.1.4 Viene descritto e applicato, un sistema di identificazione dei lotti immagazzinati che consente di risalire alla data di introduzione e alla provenienza del materiale in giacenza.						

6.9.2 LOTTI / RINTRACCIABILITÀ / RITIRO / RICHIAMO - GESTIONE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
6.9.2.1 I Sottoprodotti di O.A. e/o i derivati immagazzinati, sono adeguatamente identificati in ogni fase del processo di gestione dei materiali						
6.9.2.2 Presenza e conformità dei documenti dei sottoprodotti utilizzati						
6.9.2.3 Presenza del registro carico/scarico materiali (cartaceo o su supporto informatico) e relativo aggiornamento						
6.9.2.4 I registri e i relativi documenti commerciali o certificati sanitari sono conservati per un periodo di almeno due anni						

6.10 DEPOSITO E TRASPORTO						
6.10.1 TEMPERATURE, MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO - PROGRAMMA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
6.10.1.1 Ove necessario , è presente un programma per il controllo delle temperature e prevede: - l'individuazione delle fasi di processo che prevedono il rispetto dei limiti di temperature (trasporto, stoccaggio, manipolazione) - la definizione dei limiti di temperatura - le modalità di rilevamento e registrazione - le modalità di verifica periodica della funzionalità e di taratura degli strumenti di misurazione - le azioni correttive da adottare in caso di non conformità						
6.10.1.2 Il programma gestione del magazzino è presente e prevede : - modalità di stoccaggio atte ad impedire la contaminazione dei SOA e derivati e degli ambienti - la contaminazione tra materiali di categorie diverse - le azioni correttive da adottare in caso di non conformità						

<p>6.10.2.3</p> <p>Ove applicabile, il programma gestione del trasporto è presente e prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> - modalità di trasporto atte ad impedire contaminazioni e se previsto, la conservazione dei SOA e derivati nel rispetto dei requisiti di temperatura - che i SOA e derivati siano trasportati in contenitori/veicoli dedicati ed identificati ai sensi della normativa vigente - che il trasporto contemporaneo di SOA e derivati di categorie differenti, venga svolto con modalità atte a separare in maniera efficace i diversi materiali - che i veicoli e/o i contenitori adibiti al trasporto di SOA e derivati, debbano essere accuratamente puliti tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazioni - la definizione dei requisiti di trasporto anche nel caso in cui sia stata esternalizzata tale attività - le modalità di controllo del rispetto dei requisiti di trasporto fissati - le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 	
---	--

6.10.2 TEMPERATURE - <u>GESTIONE</u>	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<p>6.10.2.1</p> <p>Se applicabile:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'applicazione del programma sul controllo delle temperature è conforme a quanto descritto dall'OSS a livello documentale - le temperature riscontrate, per quanto riguarda gli ambienti di manipolazione e le strutture di deposito sono conformi e rispondenti a quanto definito dall'OSS 						

6.10.3 MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO - <u>GESTIONE</u>	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<p>6.10.3.1</p> <p>Il sopralluogo evidenzia che la gestione del magazzinaggio è conforme a quanto previsto dalla normativa ed igienicamente idonea</p>						
<p>6.10.3.2</p> <p>Il sopralluogo evidenzia che dalla verifica sul campo la gestione del trasporto è igienicamente idonea e conforme alla normativa</p>						
6.11 MATERIE PRIME SEMILAVORATI - NON APPLICABILE						

6.12 PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA - NON APPLICABILE

6.13 PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP

6.13.1 PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP PROGRAMMA	-	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti		Evidenze					
<p>6.13.1.1</p> <p>Il piano di autocontrollo presso gli impianti <u>con manipolazione/lavorazione</u> dei SOA è basato sui seguenti principi:</p> <p>a) identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;</p> <p>b) identificare i CCP nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso è essenziale per prevenire o eliminare un pericolo o per ridurlo a livelli accettabili;</p> <p>c) stabilire, nei CCP, i limiti critici che discriminano l'accettabile e l'inaccettabile ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei pericoli identificati;</p> <p>d) stabilire ed applicare nei CCP procedure di sorveglianza efficaci;</p> <p>e) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui risulti dal monitoraggio che un determinato CCP non è più sotto controllo;</p> <p>f) stabilire procedure per verificare se i provvedimenti enunciati alle lettere da a) a e) sono completi e funzionano in modo efficace; le procedure di verifica devono essere svolte regolarmente;</p> <p>g) stabilire una documentazione e registri commisurati alla natura e alle dimensioni dell'impresa onde dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a) a f).</p>							
<p>6.13.1.2</p> <p>Gli operatori sottopongono a revisione il loro manuale, con cadenza periodica e apportano i necessari cambiamenti ogni volta che si modifichi una qualsiasi fase del processo di gestione dei SOA o loro derivati oppure in caso di ripetuti esiti sfavorevoli dei controlli microbiologici ove previsto.</p> <p>“Data ultima revisione:</p>							
<p>6.13.1.3</p> <p>Il piano di autocontrollo comprende almeno le seguenti procedure:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. procedura per lavaggio e disinfezione dei veicoli e contenitori di SOA e derivati con la descrizione delle misure per impedire che gli stessi vengano a contatto con il prodotto già manipolato/immagazzinato e modalità di registrazione 2. procedura pest- control (programma di interventi e modalità di registrazione). 3. procedura di pulizia dei locali/strutture con evidenza di un programma di periodiche ispezioni di ambienti e attrezzature e modalità di registrazione (schede e/o record) e descrizione delle misure adottate per impedire che la manipolazione/ magazzino dei SOA possa dare origine a propagazione di malattie infettive degli animali. 4. procedura di istruzione del personale ed eventuali istruzioni operative specifiche. 5. procedura di manutenzione delle attrezzature e, ove necessario, di eventuale taratura degli strumenti. 6. ove stabilito (<u>derivati SOA trasformati destinati a m.p. per mangimi</u>) procedura per il monitoraggio microbiologico (piano di campionamento e modalità dei prelievi). 7. procedura di gestione delle non conformità relative al 							

6.13 PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP							
6.13.1 PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP PROGRAMMA	-	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti		Evidenze					
processo di manipolazione/magazzinaggio e relative azioni correttive previste nei diversi casi.							

6.14 PIANO AUTOCONTROLLO/HACCP IMPLEMENTAZIONE							
6.14.1 VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE GESTIONE	-	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti		Evidenze					
6.14.1.1 Le registrazioni dei trattamenti di non conformità dei materiali lavorati e/o dei processi sono: <ul style="list-style-type: none"> correttamente aggiornate ed archiviate riportano: <ul style="list-style-type: none"> la descrizione della non conformità rilevata, il responsabile dell'applicazione la descrizione delle modalità e dei provvedimenti intrapresi (azioni correttive, preventive, destino del materiale non conforme) 							
6.14.1.2 Le registrazioni relative alle verifiche e al monitoraggio dei CCP sono presenti							
6.14.1.3 In caso di derivati di SOA trasformati, destinati a m.p. per mangimi, esiste evidenza che i dati relativi ai campioni rappresentativi richiesti sono presenti e che gli esiti sono conformi a quanto richiesto dalla norma vigente. I campioni dei prodotti finali prelevati nel corso o al termine del magazzinaggio presso impianto di trasformazione devono rispettare i criteri seguenti: Salmonella: assenza in 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0 Enterobacteriacee: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 in 1 g; (Non applicabile ai grassi fusi e agli olii di pesce ottenuti dalla trasformazione di SOA se le prot. animali trasf. ottenute dal processo di trasf. sono sottoposte a campionamento che ne garantisce la conformità)							

6.14.2 VERIFICA SUL POSTO E RILIEVI STRUMENTALI - GESTIONE	-	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti		Evidenze					
6.14.2.1 Il sopralluogo evidenzia che l'OSS, nella applicazione del programma di autocontrollo, garantisce: <ul style="list-style-type: none"> coerenza/rispetto dei diagrammi di flusso, nei casi previsti, individuazione dei CCP e loro gestione modalità di monitoraggio, modalità di verifica, modalità di intervento in caso di non conformità (tempestività, azione correttiva, azione preventiva, 							

6.14.2 VERIFICA SUL POSTO E RILIEVI STRUMENTALI - <u>GESTIONE</u>	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
destino materiale non conforme) - utilizzo e gestione degli strumenti di misurazione (compresa taratura), - conferma dell'effettiva applicazione del sistema documentale predisposto dalla ditta						
6.14.2.2 Il sopralluogo evidenzia che il personale addetto alle attività di monitoraggio e verifica, esegue correttamente i rilievi strumentali previsti.						

Il Titolare /Rappresentante della Ditta

.....

Il Veterinario Ufficiale

.....

(timbro e firma)

Allegato n. 1 alla IOUO "Il controllo ufficiale presso impianti di magazzinaggio di sottoprodotti di origine animale e derivati" - UO Attività Veterinarie
Vers. 01 del 18/04/2014